



F

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

VOS RÉCEPTIONS DE DEMAIN :
LE MODE D'EMPLOI DES TRAITEURS DE FRANCE



EDITO

L'heure du déconfinement a sonné! Il est temps de réfléchir à nos prochaines retrouvailles, dans une ambiance festive, mais dans les meilleures conditions possibles.

L'art de recevoir tout en assurant la qualité des produits, la création culinaire, ainsi que le respect des process d'hygiène et de désinfection font déjà partie de l'ADN des Traiteurs de France.

De part nos engagements ISO 20121, nous avons un niveau d'exigence élevé dans ces protocoles sanitaires depuis nos laboratoires de production jusqu'à vos réceptions.

A cela, s'ajoute aujourd'hui une créativité débridée pour garantir les distanciations imposées en y mettant notre grain de folie .

Après ces mois de confinement, on a envie de renouveau!
Mais il a fallu tout repenser...

C'est pourquoi, nous avons imaginé pour vous collectivement avec nos experts maison (responsables des réceptions, de la logistique, de la qualité, ainsi que nos chefs de cuisine) vos réceptions de demain et en avons écrit le mode d'emploi...afin que vous puissiez offrir à vos convives de nouveaux moments gastronomiques responsables, sécurés et toujours plus créatifs...

Alain Marcotullio
Président Les Traiteurs de France



VOUS RASSURER...



VOUS RASSURER...

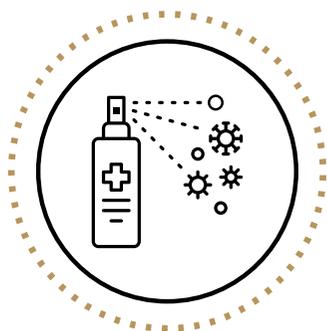
Nos garanties



- La nomination d'un référent santé sécurité, formé aux règles de bonnes pratiques, sur chaque prestation pour répondre à toutes les questions.
- L'assurance de la mise à disposition de personnel attestant de leur bonne santé
- La formation du personnel aux gestes barrières en office et en salle : respect des règles d'hygiène, équipements de protection (masques et gants), gel hydro alcoolique
- L'installation d'affichage à l'entrée de la réception avec toutes les informations du protocole sanitaire utiles à vos convives
- L'interdiction formelle de laisser pénétrer en office du personnel étranger à la prestation
- L'engagement des sous-traitants intervenants à nos côtés, à appliquer le protocole santé et sécurité les concernant (agences d'intérim, prestataires de matériel et arts de la table, de décoration, de location du linge, etc...)
- Le respect des règles de distanciation : l'espacement des mobiliers (buffets et tables) et la densité de convives seront appréhendés en fonction de la réglementation en vigueur à la date effective de votre réception (office et salle)

VOUS RASSURER...

Nos garanties



- Le respect du protocole sanitaire de la branche HCR (hôtels, cafés, restaurants) et des gestes barrières lors de la mise en place des buffets et des tables et tout au long de la réception
- La désinfection avant service du poste de travail, des ustensiles de cuisson et du petit matériel de nos animations
- Le lavage des mains ou utilisation du gel hydro alcoolique avant toute manipulation de vaisselles et ustensiles propres, ou après chaque débarrassage
- La mise en place d'une organisation spécifique dédiée à la gestion de la vaisselle souillée et des déchets au sein des espaces de réception
- L'affectation d'une équipe dédiée au service des denrées alimentaires et des boissons et d'une seconde au débarrassage, munie de gants
- La désinfection des camions entre chaque réception

VOUS ACCOMPAGNER...



VOUS ACCOMPAGNER...

Nos préconisations



- L'engagement par vos soins, du respect des gestes barrières par vos convives entre eux et vis-à-vis de nos collaborateurs tout au long de la réception
- La possibilité de mise à disposition par nos soins, de masques et gel pour vos convives si vous le désirez (prestations payantes optionnelles)
- L'organisation de couloirs de circulation afin de maintenir la distance de sécurité pour vos convives et d'organiser le travail du personnel en toute sécurité (marche en avant)
- La mise en place de règles de service sur les éléments à partager sur table (boissons, condiments, menus, etc...) ou l'utilisation de produits à usage unique



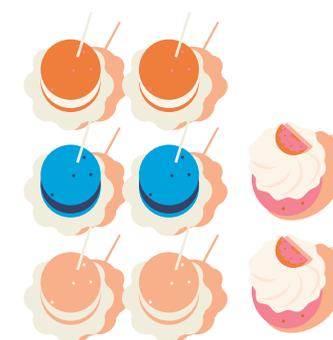
VOUS ACCOMPAGNER...

Nos préconisations



Pour vos cocktails et buffets :

- La mise à disposition pour vos convives d'un kit de service individuel (verres, couverts, serviettes, assiettes clip porte-verre)
- La présentation de vos pièces cocktail dans un format individualisé (contenants individuels ou sur pics)
- L'invitation pour vos convives à conserver un verre unique durant toute la réception
- La protection des denrées alimentaires présentées en buffet



VOUS SURPRENDRE...



VOUS SURPRENDRE...

depuis notre Fabrique à Idées...

Découvrez les nouvelles créations de nos Chefs pour vous surprendre et vous servir en toute sécurité...

LE PETIT TRAIN

Partez en balade et choisissez votre wagon de gourmandises à déguster...

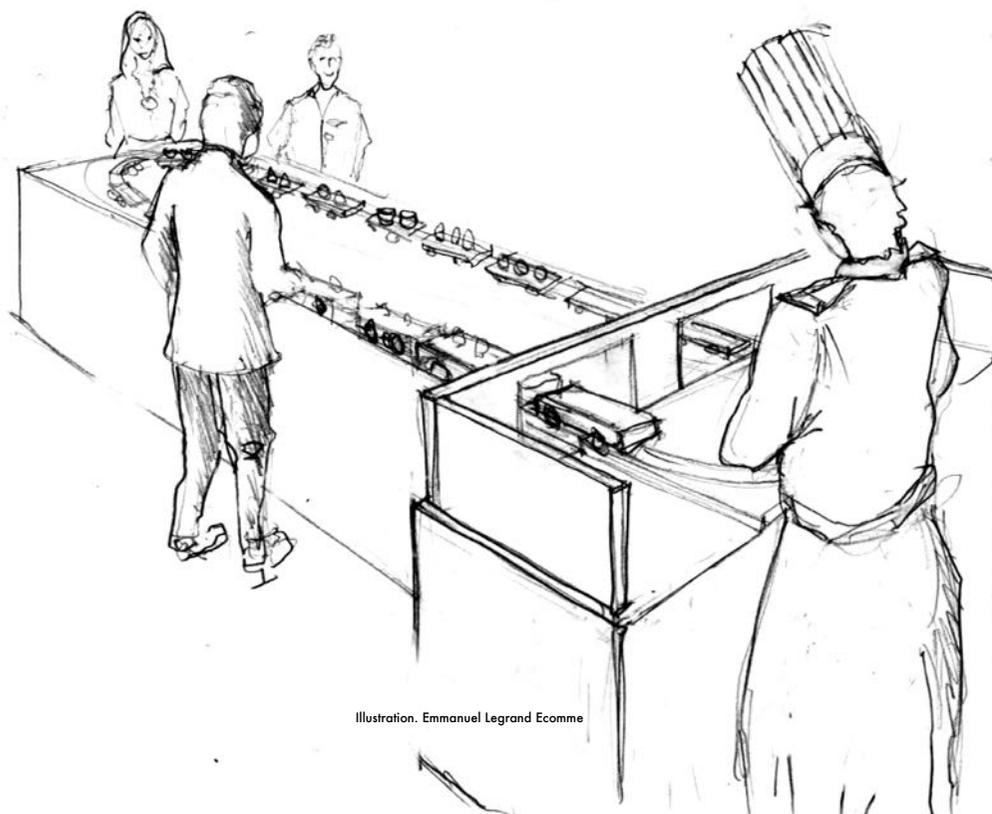


Illustration. Emmanuel Legrand Ecommé

VOUS SURPRENDRE...
depuis notre Fabrique à Idées...

**LA ROUE DE LA
GOURMANDISE**



Illustration. Emmanuel Legrand Ecomm

Le Chef pose ses produits dressés sur le plateau tournant pour que le hasard vous réserve de jolies surprises...

LA PLACE DU MARCHÉ

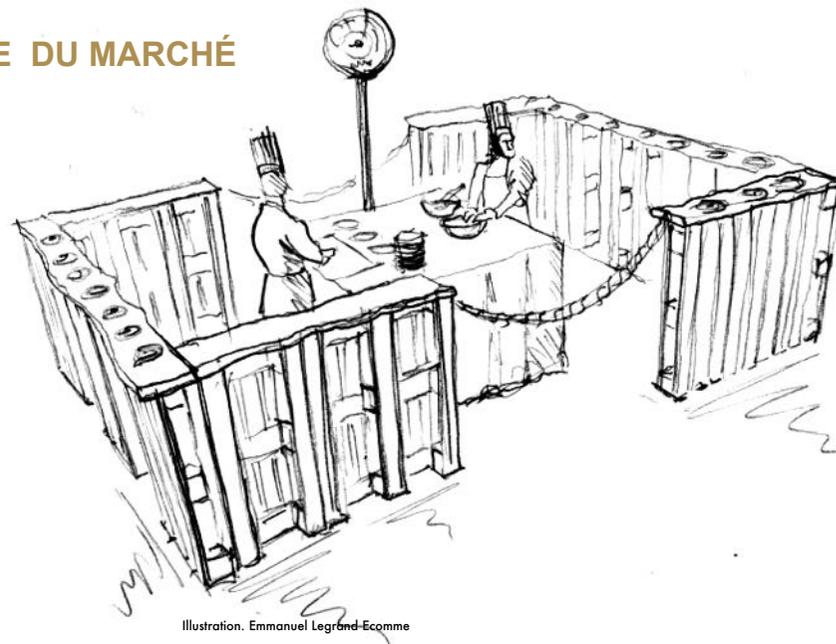


Illustration. Emmanuel Legrand Ecomm

Les Chefs cuisinent en ateliers au centre de la place et vous proposent de partir à la découverte des étals

VOUS SURPRENDRE...
depuis notre Fabrique à Idées...

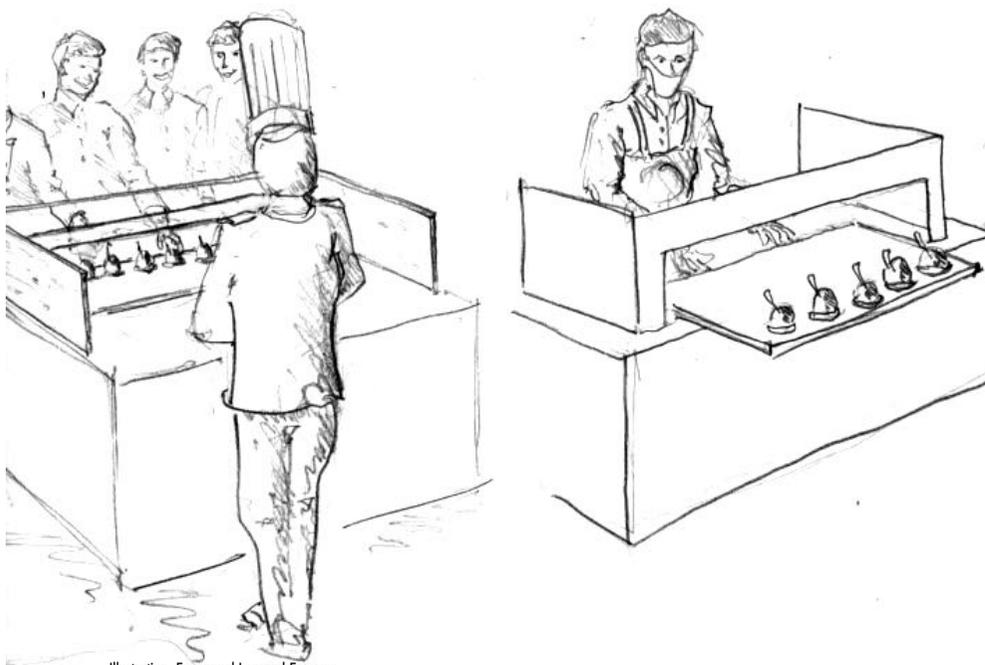


Illustration. Emmanuel Legrand Ecomme

LES TIROIRS COULISSANTS

Le Chef cuisine et remplit ses tiroirs...
vous n'aurez plus qu'à les ouvrir et
déguster...



Illustration. Emmanuel Legrand Ecomme

LE MATADOR

Le Chef présente ses pièces sur un grand pic tel
un Matador



Vous pouvez compter sur nous

L'ensemble des équipes commerciales des Maisons membres du réseau Les Traiteurs de France reste à votre écoute pour vous apporter les conseils nécessaires au bon déroulement de votre réception.

36 Rue Etienne Marcel 75002 PARIS. 01 42 33 30 17

www.traiteurs-de-france.com

